Рождественская кухня

Святослав Логинов

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Статья была написана для журнала «Кулинарный практикум» и опубликована в № 1 2014. С тех пор прошло больше года, а поскольку множества читателей «Кулинарного практикума» и моего ЖЖ пересекаются слабо, я решил выложить текст здесь.

- Святослав Логинов
  - ○

Святослав Логинов
Рождественская кухня

Русская зима, долгая, морозная. Короткие дни, долгие ночи. Полевые работы закончены, однако, особенно отдыхать не приходится. Именно в эту «студёную зимнюю пору» идёт заготовка дров и леса для строек. Летом и весной дерево мяндовое, для строительства негодное, по осенней распутице брёвна из леса не вывезти. Остаётся зима. Женщинам, помимо кухонных хлопот и необходимости обряжать скот, приходится прясть, ткать, шить… В другое время года этих дел не избыть. Короче, работы много, и если не будет в это время светлого праздника: шумного, языческого, то считай, никто до свежей травы не доживёт, зима приберёт всех.

Потому и возник в древнейшие времена весёлый праздник Святки. Приурочен он был к зимнему солнцевороту и посвящался богу Святовиду. Потом, под влиянием пришедшего на Русь христианства, Святки передвинулись к Рождеству и теперь неразрывно связаны с ним. Но празднуются Святки, как и прежде, по-язычески, с ряжеными, колядованием и гаданиями, иной раз очень небезобидными.

Обрядовым, традиционным блюдом в эту пору является сочиво или кутья. Сочиво следует делать из полбы, но поскольку со времён пушкинского Балды полбу в наших краях не выращивают, то сегодня сочиво готовят из пшеницы, ячменя и даже из риса. Рецепты широко известны: кроме сочельника кутью готовят на похоронах.

Зато главные праздничные блюда Сочельника и Рождества — мясные. Правда, поёные телята и выкормленные на мясо бычки забиты ещё в Покров, поскольку кормить их до нового года было бы накладно. Точно также и цыплята сосчитаны по осени и отправлены в горшок, а те, что живы, пойдут на племя и никто не станет резать их посреди зимы. Правда, именно в это время охотники начинают бить зайца и поднимать из берлоги медведя, но всё же, лесная дичь во многом зависит от охотничьего счастья и рассчитывать на неё не стоит. В память об охоте, на Святках кто-нибудь непременно наряжается медведем, но не более того.

Основной источник мяса на Святках — свинья. Всю осень свиньям скармливали мелкий картофель и некондиционные овощи: репу, морковь, пастернак и свёклу, попорченные проволочником и другими вредителями. К новому году хавроньи входят в тело и годятся на забой.

Заколоть свинью может не каждый. Делать это надо так, чтобы хрюшка ничего не почувствовала и, не дёрнувшись, ткнулась пятачком в землю. Затем из туши нужно немедленно сцедить кровь, которая пойдёт на кровяную колбасу.

В большой таз из горшка вываливают горячую кашу, ставят таз на огонь (обычно это делается на костре, разведённом в проулке), и, помешивая, вливают кровь. Через несколько минут кровь сворачивается. За это время тушу потрошат, достают и промывают кишки и набивают колбасы. Перетягивают в нескольких местах бечевкой. Готовую колбасу можно слегка подкоптить или ошпарить, на пару минут опустив в крутой кипяток.

В приготовлении этого блюда главное — скорость и аккуратность.

Поляки и литовцы для приготовления кровяной колбасы используют перловку, в некоторых областях Украины — гречневую кашу, а в наших краях — ячку. То есть, настоящая кровяная колбаса не требует ни хлеба, ни какого гарнира, она сама себе гарнир.

Следом приходит очередь требухи. В старых крестьянских семьях, иной раз насчитывающих полтора десятка человек, на Рождество кололи одну свинью. Разумеется, накормить всю человеческую громаду печёнкой от одной свиньи невозможно. Поэтому в дело шли все субпродукты скопом. Печень, селезёнку, лёгкое, мозги и сердце отваривались, затем всё рубили ножом, туда же добавляли мелко покрошенный лук и пекли с этой начинкой расстегаи.

Когда-то я, ещё малец, спросил у бабушки, почему с мясом пекут пироги, а с рыбой и требухой — расстегаи.

— С требухой пирог будет волглый, а расстегай — в самый раз.

С тех пор прошло много лет, расстегаи печь я так и не научился и верю на слово, что не так просто они придуманы, а есть в их существовании глубокий смысл.

Сегодня расстегаи, как правило, подают вместе с мясным бульоном, а в прежние годы бульоном поили только ослабленных больных, а вместе с расстегаями на столе появлялись щи с головизной.

Щи с головизной или, иначе, щи по-уральски — тоже обычное блюдо святочного мясоеда. В стародавние времена не так просто было сварить щи с головизной, ведь горшок со щами ставился в печь один раз, и щи должны были свариться за один приём. Делалось это так: Свиная голова рубилась топором, часть головизны укладывалась в горшок, и туда же добавлялась капуста

(свежая, квашенная или крошево), нарезанная кружочками морковь, репчатая луковка, немного крупы. Всё это закрывалось крышкой, ставилось в хорошо протопленную печь, поближе к загнётке и томилось там часов десять. Потом хозяйка выволакивала горшок из печи, головизну перекладывала в миску и разбирала. Кости отдавались собакам, мясо мелко рубилось и заливалось остальным варевом. Щи получались жирными и густыми, так что не продуешь. Хлебали их из общей миски деревянными ложками. Хозяин стукал ложкой по краю миски и приказывал: «Хлебай сверху!» Если кто-то пытался залезть ложкой в глубину, вытащить кусок мяса, то хозяин облизывал свою ложку и звонко бил невежу по лбу. Когда миска была ополовинена, вновь хозяин стукал ложкой по краю миски и командовал: «Таскай с мясом!»

А расстегай каждый получал от хозяйки свой и мог съедать его со щами или отложить на потом, тут свобода царила полнейшая.

Бывало, если позволяла погода, щи варились в котле из целой головы, затем они замораживались и могли храниться очень долго. Мороженые щи брали с собой в дорогу, на привале отрубали от общего куска сколько надо, разогревали в котелке — и обед готов.

Но главное святочное блюдо это, конечно же, студень. Свиные ножки вместе с копытцами, пашинка, зарез, который и у свинины не сразу разжуёшь, — всё это складывается в котёл, заливается водой и ставится на таганок над горящими угольями. Вместе с мясом в котелок кладётся луковица, а можно и немного моркови. Готовить можно в печи или на открытом воздухе в проулке. Если варево начинает бурно кипеть, часть углей надо отгрести в сторону. В современных рецептах советуют снимать с варящегося студня жир, но наши прадеды особо ценили студень жирный. Лук и морковь тоже не вынимали, в семье всегда находился любитель варёного лука. Варили студень 6–8, а то и десять часов, солили незадолго до готовности. Потом хозяйка вытаскивала мясо на доску и разбирала его. Мясо, сало и кожу мелко рубила, раскладывала по мискам и заливала варевом. Через несколько часов студень застывал. Жир, который сейчас снимается, поднимался кверху и застывал тонким слоем.

Ели студень с горчицей, хреном или толчёным чесноком.

А вот кости от студня так просто не бросали, а отдавали детям. В детстве и мне довелось, сидя на кухне, высасывать из свиных косточек вкуснейший сок. Но главное — косточки из свиных ножек, ведь из них делали бабки! Прошлогодние уже избиты в хлам, а эти новенькие и потому особо желанные. Бабки

высасываются, затем сушатся у трубы, иногда красятся, а главная бабка — литок, заливается свинцом. И на гумне, куда ещё не успело нанести снега, начинаются зимние игры. Вообще, гумно заменяло деревенским жителям стадион. Едва заканчивалась молотьба, и на гумне становилось пусто, хоть шаром покати, начинались там игры в шары или касло. Производное от шаров — хоккей на траве. После святок молодёжные игры заканчивались, а мальчишки продолжали играть, пока обильный снегопад не заносил не только поля, но и гумно.

Пока мы говорили о различных субпродуктах, а ведь главное — это свинина, которая тоже не может долго ждать. Свиное мясо солили, окорока коптили, делая ветчину, мастерили колбасы, но выше всего ценилось свежее мясо. Пирог со свининой, пожалуй, самый вкусный изо всех, а делается проще иных и прочих. Готовится дрожжевое тесто, как для любого пирога, свиная мякоть режется небольшими кусочками, именно режется, а не рубится и тем паче не перемалывается, добавляется немного нарезанного кубичками сала и свежий репчатый лук. Затем нужно подсолить, и начинка готова. Заворачиваем всё в пирог и ставим в печь на не слишком сильный жар, чтобы пирог пёкся минут тридцать. Дальше рассказывать бесполезно, надо есть, а кто не пробовал, тот всё равно не поймёт.

А вот деревенский окорок ничуть не напоминал нашу ветчину. Это был способ сохранения мяса при отсутствии соли. Окорока коптили крепко, дочерна, так что по твёрдости они не уступали испанскому хамону, а на вкус были горькими, словно подгорели. Посреди зимы, когда все праздники были позади, хозяйки готовили щи с ветчиной (ветчина — ветхое мясо!). Отрубали кусок окорока, варили, и первую воду, горькую и чёрную, сливали в помои (кстати, помои не выплёскивались, а относились скоту). После этого, когда горечь утихала, варили щи по обычным рецептам. Хотя, таких наваристых щей, как на рождество, попробовать уже не удавалось.

И напоследок, что пили на Рождество и Святки. Зелено вино, гадкий продукт простой перегонки браги, мутноватая жидкость с зелёной опалесценцией (отсюда и название: зелено вино), продавалось в кабаках. Питие этого ядовитого продукта не одобрялось, хотя тогда, как и теперь, пьянство было бичом русского народа. Пока не кончились запасы солода и хмеля, мужики варили пиво. Не скажу, каково было качество этого продукта, но запах во время варки был такой, что солодовые сараи относились на самые задворки, дальше бань, сенных и дровяных сараев и прочих построек.

Кваса зимой не делали, квас напиток летний, а зимой

дожидаться правильного брожения иной раз приходилось неделями. Зато пили узвары, грушевый и яблочный. По-нашему, это компот из сухофруктов. Почему прекрасное слово практически исчезло из русского языка, не знаю. По мне, так узвар звучит вкуснее.

Ещё пили сыту: брали мёд и разводили горячей водой. Сытой поили и породистых лошадей. Помните у Ершова: «И в больших чанах сыта словно только налита».

А если сыту залить в самовар и закипятить с имбирём, гвоздичкой и лимонной корочкой, то получится сбитень, напиток о котором слышали все, а пробовали немногие.

Впрочем, горячий узвар, сыта и сбитень — признаки не только Святок, но и всех зимних праздников. На морозе да горячего сбитню — лучше не бывает.